

2.7 GESTION DES ENTAMÉS

Après ouverture du conditionnement, des contaminations du produit sont possibles et la multiplication des bactéries peut s'accélérer par rapport à celle qui a lieu dans le produit conditionné. Ainsi, la durée de vie définie par le fabricant d'un produit (DLC ou DDM) et figurant sur l'étiquetage n'est plus valable. Il convient donc de déterminer une « durée de vie secondaire » pour ce produit déconditionné, durée qui ne peut pas excéder la durée de vie initiale, définie par le fabricant.

QUELLE DURÉE DE VIE « SECONDAIRE » ?

Sur certains produits, le fabricant peut indiquer la durée de conservation possible « après ouverture ».

Dans le cas contraire, la durée de vie secondaire doit être fixée au cas par cas sur la base d'une analyse des dangers, en fonction de la nature du produit et des conditions de conservation. Elle ne peut en aucun cas excéder la durée de vie initiale définie par le fabricant, sauf si un traitement assainissant est appliqué par l'utilisateur avant la fin de celle-ci.

Dans le guide destiné aux établissements de restauration collective qui relèvent de sa compétence, le service de santé des armées recommande les « durées de vie secondaires » reproduites ci-dessous.

COMMENT IDENTIFIER LES PRODUITS ENTAMÉS ?

Compte tenu des modifications de leurs conditions de conservation après ouverture, les produits entamés doivent être identifiés comme tels et porter, au minimum, les mentions d'identification internes suivantes :

- date d'ouverture (date en clair jj/mm),
- durée de vie secondaire fixée par l'établissement (« à consommer jusqu'au... », suivi de la date en clair jj/mm).

Ces mentions d'identification pourront, par exemple, être apposées sur une nouvelle étiquette qui sera placée sur le nouveau conditionnement du produit (bac, film) :

PRODUIT ENTAMÉ
Entamé le :
A consommer jusqu'au :
A conserver à °C maximum

Dans tous les cas, le système d'identification choisi ne devra pas être apposé directement au contact de la denrée mais sur son conditionnement, afin d'éviter tout risque de contamination.

QUELLE TRAÇABILITÉ ?

Le suivi des produits entamés doit permettre d'associer sans ambiguïté :

- les mentions d'identification interne du produit après ouverture,
- l'étiquetage initial du produit (dénomination du produit, fabricant, numéro de lot, DLC ou DDM).

Il est conseillé de conserver l'étiquetage initial avec le produit jusqu'à sa dernière utilisation. Toutefois, en fonction des produits, il est possible d'ôter l'étiquetage initial du produit et de le conserver à part (système de conservation des étiquettes des matières premières utilisées en production, fiche suiveuse, etc.) tout en conservant un lien clair avec l'étiquette du produit entamé.

Par ailleurs, si l'établissement souhaite assurer une traçabilité interne des produits, les modalités de suivi doivent également permettre d'identifier chaque mise en production du produit entamé (nature des plats, jours et services pour lesquels le produit a été utilisé).

Type de denrées	Exemple de produits	Durée de vie secondaire après ouverture (jour J)	Température de conservation
Produits réfrigérés et conserves entamées	De manière générale : viandes, produits de la mer, ovo-produits, charcuteries cuites, pâtisseries, 4 ^e gamme, 5 ^e gamme, fromages frais, etc.	J+1 (conseillé) voire J+2 (maximum)	Entre 0 et + 3 °C
	Charcuterie sèche (jambon cru, rosette), fromages autres que les fromages frais	J+5	
Produits industriels stables	Seau de mayonnaise, moutarde Olives, cornichons Matières grasses solides (beurre, margarine)	15 jours	
Produits secs Produits lyophilisés	Pâtes, riz, fruits secs Purée, fond de sauce Sel, sucre	Pas de délai spécifique	Conseillée < + 20 °C et au sec.
Produits congelés	Tous	Pas de délai spécifique	Inférieure à - 18 °C

Pour aller plus loin ...

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe VI